



*coolinari*  
FOOD BLOG  
& CAKES

## Paella s chorizom a kuracím mäsom

Na prípravu paelly budete potrebovať (pre 2 osoby):

200 g jazmínovej ryže  
1 vykostené kuracie stehno  
1 chorizo (prípadne údenú klobásu podľa svojej voľby)  
500 ml kuracieho vývaru  
3 na plátky nakrájané šampiňóny  
0,12 g šafránu  
1 lyžičku červenej údenej papriky  
menšiu červenú cibuľu  
olivový olej extra virgin  
soľ a čerstvo mleté čierne korenie

Na olivovom oleji orestujte do sklovita cibuľu, pridajte k nej na plátky nakrájané chorizo a nakrájané kuracie mäso, osolte a okoreňte a pár minút restujte. Pridajte ryžu, šafrán, červenú papriku, poriadne zamiešajte a zalejte vývarom. Na slabom plameni duste, dokým sa vývar neabsorbuje do ryže asi na 90%. Na záver do nej vmiešajte hrášok a nechajte postáť. Podávajte posypané petržlenovou vňatou a s miesačikmi citrónu.